

1. Identificación da programación

Centro educativo

| Código | Centro | Concello | Ano académico |
|----------|--------------|------------|---------------|
| 36020064 | Carlos Oroza | Pontevedra | 2018/2019 |

Ciclo formativo

| Código da familia profesional | Familia profesional | Código do ciclo formativo | Ciclo formativo | Grao | Réxime |
|-------------------------------|----------------------|---------------------------|-----------------------|----------------------------------|------------------------|
| HOT | Hostalaría e turismo | CBHOT01 | Cociña e restauración | Ciclos formativos de grao básico | Réxime xeral-ordinario |

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

| Código MP/UF | Nome | Curso | Sesións semanais | Horas anuais | Sesións anuais |
|--------------|------------------------------------------------------------------|-----------|------------------|--------------|----------------|
| MP3039 | Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering | 2018/2019 | 3 | 90 | 90 |

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Profesorado asignado ao módulo | ANTONIO SERVIA BLANCO |
| Outro profesorado | |

Estado: Pendente de supervisión inspector



2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Realizar operacións básicas de recepción, almacenamento e distribución de materias primas en condicións idóneas de mantemento ata a súa utilización, a partir das instrucións recibidas e dos protocolos establecidos.

Por a punto o lugar de traballo, preparando os recursos necesarios e lavando materiais, enxoval, utensilios e equipamentos, para garantir o seu uso posterior en condicións hixiénico-sanitarias óptimas.

Preparar os servizos de montaxe de catering e distribuír materias primas e equipamentos para o seu uso ou a súa conservación.

Recoñecer as aplicacións e os condicionantes de materiais e instalacións de lavado e mantemento, e asocialas a cada elemento do enxoval, para lavar utensilios e equipamentos en condicións hixiénico-sanitarias



3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

| U.D. | Título | Descrición | Duración (sesións) | Peso (%) |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------|
| 1 | Concepto e teoría do Catering . Materiais e utillaxe específico | Estudos das Características dos servizos de catering.Material e equipamentos usos e aplicacións | 25 | 25 |
| 2 | Recepción clasificación distribución de material específico no servizo de catering e colectividade | Estudo de sistemas de recepción de equipamentos e materiais controlando a distribución a outras areas | 25 | 25 |
| 3 | Limpeza de materiais e equipamentos específicos de catering | Coñecemento de maquinaria e equipamentos específicos nas áreas de lavado, selección de produtos de limpeza axeitados e lavado de material | 25 | 25 |
| 4 | Protocolos de actuación en seguridade e hixiene alimentaria nas instalacións de catering | Coñecemento dasTécnicas de recollida clasificación e eliminación de residuos aplicando ferramentas de aforro hídrico e enerxético e análise dos perigos sanitarios asociados a unha mala praxis do traballo | 15 | 25 |

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|----------------------------------------------------------------|----------|
| 1 | Concepto e teoría do Catering . Materiais e utilaxe específico | 25 |

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións | NO |
| RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga | NO |

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

| Criterios de avaliación |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA1.1 Descríbóronse e caracterizáronse os establecementos de catering no contorno da restauración colectiva |
| CA1.2 Identifícanse e analízanse as estruturas organizativas e funcionais básicas deste tipo de empresas |
| CA1.7 Executáronse as operacións de aprovisionamento interno en tempo e forma |
| CA1.8 Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos |
| CA1.9 Realizouse a formalización de documentos asociados ao aprovisionamento e á preparación de montaxes |
| CA1.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental |
| CA2.1 Identifícanse as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering |
| CA2.8 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade |

4.1.e) Contidos

| Contidos |
|---------------------------------------------------------|
| Documentación asociada. |
| Lexislación hixiénico-sanitaria. |
| Recepción de equipamentos e materiais. |
| Identificación de equipamentos, materiais e produtos. |
| Controis e distribución a outras áreas. |
| Controis documentais e administrativos. |
| Identificación e formalización de documentos: funcións. |



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 2 | Recepción clasificación distribución de material específico no servizo de catering e colectividade | 25 |

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións | NO |
| RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga | SI |

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

| Criterios de avaliación |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA1.3 Descríbiuse e clasificouse o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering |
| CA1.5 Descríbíronse as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha |
| CA1.7 Executáronse as operacións de aprovisionamento interno en tempo e forma |
| CA1.8 Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos |
| CA1.9 Realizouse a formalización de documentos asociados ao aprovisionamento e á preparación de montaxes |
| CA2.1 Identifícanse as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering |
| CA2.2 Descríbíronse e caracterizáronse as operacións de recepción de mercadorías nas zonas de descarga |
| CA2.3 Identifícanse e situáronse materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores |
| CA2.4 Comprobase o estado dos materiais e dos equipamentos e controlado documentalmentes todas as incidencias de roturas, deterioracións, etc |
| CA2.5 Comprobase a etiquetaxe dos produtos envasados para o seu traslado ao departamento correspondente |
| CA2.6 Trasládáronse e distribuíronse os materiais e os equipamentos das zonas de descarga ás áreas de lavado, en tempo e forma adecuados |
| CA2.7 Aplicáronse os métodos de limpeza e orde nas zonas de descarga, segundo normas e/ou protocolos de actuación |
| CA2.8 Recoñécéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade |

4.2.e) Contidos

| Contidos |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Características dos servizos de catering. |
| Áreas de montaxe en establecementos de catering. |
| Material e equipamentos para os servizos de catering: aplicacións, normas de uso e mantemento básico. |
| Preparación de montaxes: fases e características. |
| Ordes de servizo. |



Contidos

Procesos de aprovisionamento interno.

Preparación e disposición das cargas.

Documentación asociada.

Legislación hixiénico-sanitaria.

Recepción de equipamentos e materiais.

Zonas de descarga.

Identificación de equipamentos, materiais e produtos.

Controis e distribución a outras áreas.

Controis documentais e administrativos.

Identificación e formalización de documentos: funcións.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-------------------------------------------------------------|----------|
| 3 | Limpeza de materiais e equipamentos específicos de catering | 25 |

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións | NO |
| RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga | NO |
| RA3 - Limpa materiais e equipamentos, recoñecendo e relacionando as características da maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado | SI |
| RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas | SI |

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

| Criterios de avaliación |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA1.4 Caracterizáronse as aplicacións, as normas de uso e o mantemento de primeiro nivel de equipamentos e materiais |
| CA1.5 Describíronse as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha |
| CA1.6 Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas |
| CA1.8 Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos |
| CA2.8 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade |
| CA3.1 Describíronse e caracterizáronse as maquinarias específicas para a limpeza de equipamentos e materiais |
| CA3.2 Caracterizáronse as normas de uso e mantemento de primeiro nivel de maquinaria e equipamento para o lavado |
| CA3.3 Identificáronse os produtos de limpeza para o lavado de materiais, así como as normas e os coidados na súa manipulación |
| CA3.4 Describíronse as operacións de lavado de materiais e equipamentos, caracterizando fases e procedementos |
| CA3.5 Clasificouse o material previamente ao seu lavado, en tempo e forma adecuados |
| CA3.6 Desenvolvéronse as operacións de lavado de equipamentos e materiais segundo normas e/ou protocolos de actuación |
| CA3.7 Controláronse os resultados finais e avaliouuse a súa calidade final conforme a normas ou instrucións preestablecidas |
| CA3.8 Dispuxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento |
| CA3.9 Formalizouse a documentación asociada conforme instrucións ou normas preestablecidas |
| CA3.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais |
| CA4.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento |
| CA4.2 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos |
| CA4.3 Identificáronse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental |



| Criterios de avaliación |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA4.4 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos |
| CA4.5 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección |
| CA4.6 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos |
| CA4.7 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación |
| CA4.8 Clasifícanse e descríbense os principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes |
| CA4.9 Participouse na mellora da calidade |

4.3.e) Contidos

| Contidos |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Lexislación hixiénico-sanitaria.</p> <p>Procedementos de limpeza das zonas de descarga.</p> <p>Identificación e formalización de documentos: funcións.</p> <p>Maquinaria e equipamento específico nas áreas de lavado.</p> <p>Produtos de limpeza para o lavado de materiais.</p> <p>Operacións de lavado.</p> <p>Clasificación e colocación previa do material. Caracterización das operacións.</p> <p>Lavado do material. Uso e control da maquinaria en función do tipo de material.</p> <p>Disposición, distribución e colocación dos materiais limpos nas áreas correspondentes.</p> <p>Normas de prevención de riscos laborais.</p> <p>Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.</p> <p>0Análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC), e guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).</p> <p>Protocolos de control e mellora da calidade.</p> <p>Ferramentas na xestión ambiental. Normas ISO.</p> <p>Medidas de prevención e protección ambiental.</p> <p>Aforro hídrico e enerxético.</p> <p>Riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación de residuos.</p> <p>Limpeza e desinfección: sistemas e métodos.</p> <p>Perigos sanitarios asociados a prácticas de limpeza e desinfección inadecuadas.</p> <p>Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.</p> <p>Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.</p> |



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 4 | Protocolos de actuación en seguridade e hixiene alimentaria nas instalacións de catering | 15 |

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións | NO |
| RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga | NO |
| RA3 - Limpa materiais e equipamentos, recoñecendo e relacionando as características da maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado | NO |
| RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas | NO |

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

| Criterios de avaliación |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA1.5 Descríbense as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha |
| CA1.6 Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas |
| CA1.10 Recoñécéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental |
| CA2.8 Recoñécéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade |
| CA3.10 Recoñécéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais |
| CA4.1 Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento |
| CA4.2 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos |
| CA4.3 Identifícanse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental |
| CA4.4 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos |
| CA4.5 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección |
| CA4.6 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos |
| CA4.7 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación |
| CA4.8 Clasifícanse e descríbense os principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes |

4.4.e) Contidos

| Contidos |
|---------------------------------------------------------|
| Lexislación hixiénico-sanitaria. |
| Procedementos de limpeza das zonas de descarga. |
| Identificación e formalización de documentos: funcións. |



Contidos

Maquinaria e equipamento específico nas áreas de lavado.

Produtos de limpeza para o lavado de materiais.

Operacións de lavado.

Clasificación e colocación previa do material. Caracterización das operacións.

Lavado do material. Uso e control da maquinaria en función do tipo de material.

Disposición, distribución e colocación dos materiais limpos nas áreas correspondentes.

Normas de prevención de riscos laborais.

Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

0Análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC), e guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).

Protocolos de control e mellora da calidade.

Ferramentas na xestión ambiental. Normas ISO.

Medidas de prevención e protección ambiental.

Aforro hídrico e enerxético.

Riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación de residuos.

Limpeza e desinfección: sistemas e métodos.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de limpeza e desinfección inadecuadas.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.



5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os mínimos exigibles para alcanzar unha avaliación positiva do módulo pasan por levar a cabo un coñecemento integral do módulo que se levará a cabo de xeito fundamentalmente práctico e desenvolvemento de habilidades e contidos procedimentais que posuirán un peso na avaliación do 60% (20% prova práctica, 20% traballo diario en clase, 20% destrezas habilidades responsabilidade ante as tarefas planificadas da clase compañerismo respecto polo material do centro, hixiene persoal e alimentos)

Por outra banda os contidos de carácter teórico posuirán un peso do 40% (20% unha prova teórica, 20% un traballo que se realizará en clase)

A avaliación positiva do módulo será sempre igual ou superior a 5 unha vez feita a media ponderada nos apartados anteriores.

Para hallar a media o alumno deberá alcanzar un 0.50 puntos sobre 2 puntos.

Os CA mínimos para acadar unha avaliación positiva do módulo son os seguintes:

UD1.-Concepto e teoría do Catering . Materiais e utillaxe específico

Identificáronse e analizáronse as estruturas organizativas e funcionais básicas deste tipo de empresas

-Describiuse e clasificouse o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering

-Caracterizáronse as aplicacións, as normas de uso e o mantemento de primeiro nivel de equipamentos e materiais

-Describíronse as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha

UD2.- Recepción clasificación distribución de material específico no servizo de catering e colectividades

-Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas

-Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos

-Identificáronse as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering

-Comprobouse o estado dos materiais e dos equipamentos e controlado documentalmente todas as incidencias de roturas, deterioracións, etc

-Comprobouse a etiquetaxe dos produtos envasados para o seu traslado ao departamento correspondente

-Aplicáronse os métodos de limpeza e orde nas zonas de descarga, segundo normas e/ou protocolos de actuación

-Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade

UD.3- Limpeza de materiais e equipamentos específicos de catering

-Caracterizáronse as normas de uso e mantemento de primeiro nivel de maquinaria e equipamento para o lavado

-Identificáronse os produtos de limpeza para o lavado de materiais, así como as normas e os coidados na súa manipulación

-Clasificouse o material previamente ao seu lavado, en tempo e forma adecuados

- Desenvolvéronse as operacións de lavado de equipamentos e materiais segundo normas e/ou protocolos de actuación

-Dispuxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento

UD.4-Protocolos de actuación en seguridade e hixiene alimentaria nas instalacións de catering

-Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento

-Identificáronse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental

-Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección

-Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos

-Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non alcanzase unha nota igual ou superior a 5, deberá permanecer no centro educativo no período en que o resto do grupo realiza o módulo de formación en centros de traballo. O profesor recibirá instrucións do centro educativo ou da xefatura para a presentación de un novo horario no que se levarán a cabo as clases e as actividades de recuperación, que serán as mesmas si ben puntualizando repetidamente en

aquelas de maior peso específico nas realizacións do sector productivo.

O alumno repetirá de igual modo aquelas actividades que ten aprobadas sen que sexan obxecto de avaliación para que o repaso nas execucións posúa un carácter integrador e global que facilitará a súa comprensión por parte do alumno.

De ningunha forma posuirá avaliación positiva aquel alumno que non asista a clase ou neste caso ás actividades de recuperación

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Para o alumnado matriculado en FP Básica segundo o disposto na ORDE do 13 de xullo de 2015 pola que se regulan as ensinanzas de formación profesional básica na Comunidade Autónoma de Galicia, así como o acceso e a admisión nestas ensinanzas.

Artigo 20. Avaliación

A perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo, regulado no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011, non será de aplicación ao alumnado de ciclos de formación profesional básica en idade de escolarización obrigatoria.

Isto quere dicir que os que superen dita idade si están afectados pola posible perda do dereito á avaliación continua (16 anos)

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

O seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente, levaráse a cabo na plataforma de xestión das programacións

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial posuirá unha intención meramente informativa da situación académica do alumno entorno á efectividade comunicativa e escrita. Por ser alumnos de 2º curso, farase unha avaliación inicial dos contidos desenrolados no currículo formativo de primeiro curso para coñecer a situación de partida.

A avaliación inicial constará de tres partes, unha primeira de definición e visión persoal de si mesmo do alumno no centro, no grupo e no sector productivo con intención de analizar expectativas e motivacións.

Unha segunda parte de contidos desenrolados no curso académico anterior de 1º de FP Básica sobre contidos muy puntuales pero importantes en canto a designación e nome de departamentos, alimentos e manipulación

e Unha terceira e derradeira parte de desenrolo escrito e de redacción para coñecer o nivel de escrita e comprensión do alumno

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

As medidas de atención á diversidade levaráse a cabo en conxunto co departamento de orientación. Intimamente ligados ós mínimos enumerados na programación didáctica consistirán na realización de supostos desenrolados a cotío na aula e de carácter práctico .

Para a avaliación de contidos teóricos repetiránse os supostos xa executados ou avaliados con anterioridade.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Daráse especial importancia á educación en valores neste grupo de FP Básica que non sempre conta con unidades familiares de amparo ou estruturadas. Traballaránse no desenrolo das tarefas diarias

O traballo en grupo

O respecto ás persoas independentemente de razas, sexo o crenzas

A xestión adecuada dos tempos, libres de de traballo

O respecto ós materiais, maquinaria, uniformes e resto de departamentos ou enxoval do centro educativo

A asunción de consecuencias por incumprimento de normas ou acordos ç

O respecto ó medio ambiente e á saúde así coma o gasto racional de enerxias e presuposto do módulo

Obediencia a profesores e superiores coma un sistema de respecto por xerarquías nas que ocupa tamén o seu posto e é respetado

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Para este módulo tense previsto saídas extraescolares;

Realizarase unha saída extraescolar, (ACF)visitando un hotel.

Realizarse unha saída extraescolar, (ACF) a unha empresa de catering

Realizarase unha saída extraescolar (ACF) a unha feira de exposición de maquinaria e produtos de hostelería

Realizarase unha saída extraescolar (ACF) a outra escola de hostelería da comunidade de autónoma de Galicia

Realizarase unha saída extraescolar (ACF) a unha fábrica de queixos

Realizarase unha saída extraescolar (ACF) a unha lonxa

Realizarase unha saída extraescolar (ACF) a un establecemento hostelero de algún antigo alumno de este centro

Realizarase distintas exposicións dentro do mesmo centro cos seus respectivos ponentes (decoracións de frutas e mesas D.O. queixos galegos)

10.Outros apartados

10.1) firmas

O alumnado de 2º FP Básica leuse esta programación (CAT) e entenderon dita programación (RA,CA,Contidos,Criterios de avaliación recuperacións,educación en valores) e firmando a conformidade de dita lectura.